

ビジネスアイデアの概要

【商品・サービスの内容】

- ・ 北海道の美味しいもの(農水産物)を調味料などに加工し、付加価値をつけて輸出する
- ・ 特に規格外品などで使い途に困っているけど美味しいものを使用した調味料などの加工食品の開発製造

【想定するプロモーション・販売方法】

- ・ 生産者様の販売チャネルを使用した販売
- ・ 道内外の展示会への参加
- ・ 生産者様のHPなどでのPR

【対象市場(国・地域、業種、顧客層等)】

- ・ 国:お客様の要望に合わせてます
- ・ 顧客層:富裕層(北海道を好きな方)

【想定するスケジュール】

- ・ 企画～開発:約6～8ヶ月
- ・ 製造～販売:約3ヶ月

提案するアイデアに関する自社のリソース・必要とする協業・連携パートナー

【自社のリソース(経営資源・強み)】

- ・ 豊富な開発品のデータ、レシピ、製造ノウハウ
- ・ 極小ロット(100L規模)製造が可能な体制
- ・ 親会社(キッコーマン)に準じた品質保証体制(一括表示など)

【必要とする協業・連携パートナー】

- ・ 道内の生産者様
- ・ 製品のコンセプト設計。ブランディングのためのプロデューサー、デザイナー様
- ・ 輸出まで進める場合、輸出関連の手続きができる企業様

アイデアの具現化に向けた課題

- ・ 原料や製品のコンセプト設計・ブランドプロデュース
- ・ 輸出関連の手続きができる企業様とのつながり

アイデアの具現化により解決につながる地域課題のイメージ

- ・ サステナビリティに貢献(美味しいけど規格外などで使い途に困っていた農水産物のブランド化(6次産業化、SDGs))
- ・ 収益の向上(高付加価値化により利益率が上がる可能性)

北海道産原料を使用した調味料の開発事例



日本野菜ソムリエ協会主催調味料選手権
2012・2014

最優秀



日本ギフト大賞

北海道賞



弊社しょうゆを使用した食品の事例

